

# VERDEN I ET GLASS AKEVITT TIL GATEMAT

– *Hvaforno’? Skriv navnet ditt her, er du snill.*

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: PAUL PATRICK BØRHAUG

Bartender Martin Gawlyta tar pennen og setter i gang med tydelige blokkbokstaver. Det er han som er dagens vert. Vi er i baren Den Siste Dråpe. Snart skal vi møte verden gjennom noen glass akevitt.

## Torggata bad

Jeg har lest meg opp, bare så det er sagt. Deler av det tidligere folkebadet Torggata bad midt i Oslo sentrum er ominnredet til en ny mathall. Oslo Street Food ble åpnet i februar, har 16 spisesteder, tre barer og en kaffebar med mat og drikke fra hele verden. Det meste av bestikk, tallerkener og glass er resirkulerbare. Det er 550 sitteplasser, og hele gleden skal ha kostet 70 millioner kroner.

## Fra vann til mat

Opprinnelig var badet byens stolthet med mer enn én million gjester i de beste årene etter krigen. Men der det før var svømmebasseng, får du nå dumplings og taco, sushi og våruller. Gatemat. Raskt servert. Vi snakker om minutter fra du bestiller til du har maten i hånden. Det er benker og langbord. Av og til med voksduker. Det summer av mennesker. De fleste henter

med seg maten og går igjen. Men noen setter seg ned. Vi tilhører dem. Klokken er så vidt passert 14.00 en dag i oktober. En stille periode før ettermiddagsrushet.

## Endringer

– Unge folk, sier jeg til Frederik Dahl fra Oslo Håndverksdestilleri. Dette er stedet for dem som er på vei til noe annet. Men det forteller også at norsk matkultur er i endring. At den globale menyen tar plass ved siden av den vi liker å kalle norsk. Et måltid er ikke lenger ensbetydende med kjernefamiliens samling rundt bordet og kjøttkakene. Forskeren Annechen Bahr Bugge i Sifo sier det er liten grunn til bekymring. Norsk matkultur har alltid vært i endring. En tradisjon er pr. definisjon levende kultur. Altså et sunnhetstegn, en bekreftelse på at Oslo lever. Frederik og jeg hører heller ikke til de fedrelandsbekymrede. Tvert imot, vi lurer på hvordan den norske akevitten håndterer møtet med andre lands matkulturer. Andre lands kryddere, andre smaker enn färikål, pinnekjøtt og ribbe. – Du først, sier jeg. Vi tar skrittet innenfor smijernsgrinden til Den Siste Dråpe og hilser på Martin Gawlyta og Frederiks

kollega Ingrid-Sofie Tindvik. Fotograf Paul Patrick Børhaug er allerede kommet.

## På tur

Frederik er dagens reisefører. Med seg i vesken har han tre flasker akevitt. Egenproduksjon fra Oslo Håndverksdestilleri. Det lille destilleriet på Bryn i Oslo lager akevitter som på papiret står i skarp kontrast til de eksotiske matrettene på menyene rundt om i lokalet. Oslo Håndverksdestilleri destillerer utelukkende med vekster som naturlig vokser i Norge. Dette utelukker mange av de krydderne vi er vant med i dagens akevitt som sitrus, stjerneanis og paradiskorn. – Vi fremstår for mange som en produsent av svært moderne akevitter, men sannheten er at vi prøver å finne tilbake til de vekstene som normalt ble brukt på 1600–1700-tallet, melder Frederik. Den første som settes på bordet, kaller han Akevitt Blank. Det er en ulagret taffel som blant annet har et tydelig preg av einerbær. Så følger en flaske fatmodnet akevitt, som ganske enkelt har fått navnet Oslo Håndverksdestilleri Akevitt og har ligget på eikefat, amerikansk eik, i minst 12 måneder. I glasset har den en svak





gyllen farge. I tillegg, og her kommer en liten lansering, årets juleakevitt. Med rød etikett. – For moro skyld, sier han. Men det er jo snart jul, så flasken blir stående på bordet, men er ikke invitert med i prøvesmagingen.

#### Turen går til ...

– Ingen tid å miste. Frederik styrer i retning Asia og Vietnam. Ho Chi Minh står det på plakaten. Han bestiller. Et beger med nudler rekkes frem over disken. Jeg kikker oppi. Små kyllingbiter, peanøtter, fiskesaus og diverse grønnsaker, deriblant koriander. Tilbake ved barbordet deles spisepinnene ut. – Friske smaker, er det ikke? Frederik er på med en gang. Ingrid-Sofie nikk. Han skjenker i to glass til hver av oss og velger selv å teste ut Akevitt Blank først. – Korianderen møter smaken av ryllik i akevitten, sier han. – Dessuten, det er lime i maten, kjenner du det? Han skotter over bordet. – Den fungerer godt med borremynten i akevitten. – Jeg synes også dette smaker bra, sier Ingrid-Sofie. – Taffelakevitten tydeliggjør smaken av urter og virker nærmest som en smaksforsterker. Frederik prøver glasset med fatmodnet akevitt også. – Fatpreget går godt sammen med peanøttene, gjør det ikke? Martin nikk fra enden av bordet. Ingrid-Sofie er litt mer forbeholden og synes fremdeles den blanke er mer interessant. Frederik drar en lekse om det vietnamesiske kjøkkenet. Det står mellom det kinesiske kjøkken og det thailandske, sier han. Det vietnamesiske kjøkkenet henter det thailandske kjøkkenets fokus på å balansere alle grunnsmakene i en rett sammen med deres bruk av friske urter. Fra det kinesiske har de blant annet hentet inn bruken av ulike teknikker. – Jeg synes ikke den fatmodnete akevitten tilfører maten noe som helst, jeg, sier Ingrid-Sofie. – Er vi klare for en konklusjon, sier jeg. Det nikkes. Alle er enige om at taffelakevitten er best. – Veldig god, faktisk, understreker Martin. Den harmonerer godt med fiskesausen, korianderen og friskheten i maten. – Uten tvil den beste kombinasjonen.

#### Dumplings

Ny omgang. Vi er fremdeles i Asia, men denne gangen setter vi kursen mot Korea. Frederik velger først dumplings som egentlig er en kinesisk rett. På norsk ville vi nærmest beskrive dem som små, fylte melboller som enten kan serveres kokt,

stekt eller dampet. Deigen lages av hvete- eller rismel, og dumplings kan fylles med kylling, kjøtt, fisk, ost eller grønnsaker. Det finnes mengder med varianter, og du kan supplere med chilli, soya eller hvitløk eller hva hjertet og ganen ellers måtte begjære. Serveres ofte med en dip (krydret saus) til.

#### Reprise

Igen er det Frederik som forsyner seg først, og han velger dumplings. En bit og deretter en sup av taffelakevitten. Vi andre følger med. Det blir nærmest en reprise på nudlene. – Mmmm, sier han og presiserer: – Friskt. Akevitt Blank fremhever friskheten i maten. Kanskje er det soppen som får dette til å fungere så bra? Det er akkurat som om taffelakevitten gjør smakene klarere, synes dere ikke? Det er mye syre, sitron altså, i denne retten, overtar Ingrid-Sofie. – Det fungerer bra. Martin har forsynt seg han også og er enig i at krydderbildet i maten tas med ned i akevitten. Dessuten hjelper fraværet av sødme i akevittene. Rettene hittil har mye felles. Men hva med en fatmodnet akevitt til dette, spør jeg. – Fungerer, den også, sier Martin raskt. – Den jevner kanskje smaken litt, men den stjeler ingen ting. Jeg holder likevel en finger på at taffelakevitten fungerer best. – Men jeg må si, bryter Frederik inn, at dumplings uansett er bra akevittmat. – Ja, disse rettene har mye til felles, men kombinasjonen steam buns og Akevitt Blank traff svært godt for meg. Her hjelper akevitten og fremhever smakene i den fermenterte kålen kimch og aspargesen. Samtidig trekker disse smaken frem av både urter og røtter i akevitten. Frederik er tydelig entusiastisk.

#### Skikker i endring

Vi spiser og prater om hverandre. – Hjemme hos meg har vi alltid dumplings tredje juledag med rester etter ribbe og pinnekjøtt, sier Frederik. – Et fint alternativ til den tradisjonelle julematen som fort kan bli i meste og tyngste laget, samtidig som man reduserer matsvinnet. Så begynner vi å snakke mat og tradisjoner i julen. For også denne høytiden er i endring. I byene, i alle fall de største, fjerner julefeiringen seg fra skikkene vi kjenner fra det gamle, norske bondesamfunnet. Julekakene blir færre, julegranen kan like gjerne være syntetisk som ekte, tradisjonelle juleretter får konkurranse fra den globale matkulturen, og folk reiser bort. Julen markeres med venner, med fremmede, alene eller med

mine, dine og våre barn. I dette bildet hører også Frederiks dumplings tredje juledag hjemme. Men fremdeles samles vi rundt bordet.

#### Taco

– Det er ikke engang fredag, men taco blir likevel dagens siste rett. Og denne gang går turen til Mexico. Det er noe magisk med Mexico, tenker jeg. Det er aztekernes og mayaindianernes land. Gamle kulturer. Overgrodde tempelbyer i jungelen og spanske erobrere. Av slikt må det også bli spennende mat. «Grunningrediensene i meksikansk mat er delvis prekolumbiske, slik som mais, bønner, avokado, tomat, grønn tomat, chili, squash og kalkun, og noen er innført, slik som hvete, oksekjøtt, svinekjøtt, kylling, vin, oliven osv.», heter det på Wikipedia. Men vi skal altså teste taco, servert på en flat tortilla. Vår variant er med svinekjøtt og guacomole eller, på godt norsk, moset avocado. Vi løfter glassene. Igen er det taffelakevitten som er først ut. – Denne er ikke rik nok til å stå imot all smaken i taco, sier Ingrid-Sofie kontant. – Den faller rett og slett litt gjennom i møtet med svinekjøttet. – Hmmm, svarer Frederik. – Den fatlagrede har derimot den smaksstyrken som skal til. – Rik og kraftfull, vil jeg si. Tonene fra amerikansk eik, vanilje og kakao fungerer fint sammen med svinekjøttet. Ett av hovedkrydderne i taco er jo spiss kumin som har et tydelig slektskap til vår kjære karve. Samtidig går våre urter, som engsyre og ulike mynteplanter, flott sammen med koriander og avocadoen. Karamelltonen fra bourbonfatene er en nydelig kontrast til limen og komplementerer maisen i tortillaen. Det var en svært god match! Tør jeg si bedre enn deres egen tequila?

#### Har vi en vinner?

«Hvilke bidrag – gode og eventuelt problematiske – har innvandrere gitt til det samfunnet som på ulike tidspunkter fantes, og til det som i dag oppfattes som norsk, ja er norsk», leser jeg fra Norsk innvandringshistorier siste bind fra 2003. – Jeg tror vi i alle fall kan si, repliserer Frederik, at akevitten generelt tåler det globale kjøkkenet godt. Jeg vil si at Akevitt Blank går bra til asiatisk mat, jevnfør nudlene. Men om det ble dagens vinner? Ingrid-Sofie er usikker og synes førsteprisen bør deles med taco-retten og Oslo Håndverksdestilleri Akevitt. ▶

## Cocktails fra Ingrid-Sofie



### OSLO MULE

4 cl Akevitt Blank  
1 ½ dl ingefærøl av god kvalitet  
¼ lime

I et høyt glass fylt med is blander du akevitt og ingefærøl. Press saften ut av limebåten, før du slipper den i glasset.



### ARKTISK MOJITO

4 cl Oslo Håndverksdestilleri Akevitt  
2 cl sukkerlake eller 1 ss sukker  
Sodavann  
Saften av ½ lime  
En håndfull mynteblader

I et høyt glass blander du akevitt, lime, sukker og mynteblader. Rør til sukkeret er oppløst. Fyll glasset med is og topp med sodavann. Rør godt om og pynt med en myntekvass som du først dasker lett mot håndbaken for å frigjøre aroma.

# Hvorfor drikker vi akevitt i julen?

*Tradisjon eller funksjon?*

*Trodde du at akevitt til julematen hjalp på forbrenning?*

Feil! At akevitt bedrer fordøyelsen i forbindelse med fet julemiddag er en velkjent påstand. Mytene om akevittens helsebringende egenskaper kommer fra gammelt av, da akevitt først og fremst ble brukt i medisinsk sammenheng. Nå vet vi at akevitt ikke kan kurere verken pest eller kolera, men troen på at den hjelper på fordøyelsen kan i hvert fall ha en viss placeboeffekt.

Jula er en høytid spekket med tradisjoner, og et lite glass akevitt eller to til julematen hører for mange med. Mange assosierer nettopp akevitt med den smakfulle maten vi spiser i høytiden – enten det måtte være pinnekjøtt, ribbe eller lutefisk. Men visste du at akevitt faktisk har en funksjon, dog ikke for fordøyelsen.

Når det kommer til den tradisjonelle julematen, så er det snakk om en del kraftige smaker og mye fett, og det er vanskelig å pare dette med en vin eller liknende. Man trenger en akevitt med litt kraft, mye smak og en høy alkoholprosent. Dette har med å gjøre at akevitt bærer smak samtidig som den har en rensende effekt. Akevitten renser på en måte munnen, som gjør at man får litt mer ut av måltidet.

Et måltid skal oppheves og harmonere og smake godt, og det gjør det når man drikker akevitt ved siden av. Når det er sagt så er det viktig å drik-

ke akevitt "riktig". Sørg for å nippe akevitten romtemperert, gjerne med litt mat i munnen, det hever smaksopplevelsen.

Viktig å tenke på med tanke på hvilken akevitt du skal velge til jul

De to viktigste faktorene er hva du skal spise og hvilken som er din favoritt. Julen handler om tradisjoner, og i utgangspunktet kan mange akevitter passe bra til julematen.

Noen ting bør man likevel tenke på. Spiser du pinnekjøtt bør du gå for en kraftigere akevitt med god fatmodning som kan takle kompleksiteten i denne retten.

Husk at akevitten skal serveres temperert (16-18 grader) og i tulipanglass. Man skal nippe til den i kombinasjon med maten. Øl er en selvsagt følgesvenn, men du kan gjerne velge et alkoholsvakt alternativ, og husk alltid et glass vann ved siden av.

Visste du at: I motsetning til danske og svenske varianter, er norsk akevitt modnet i minst seks måneder på gamle sherryfat, noe som gjør smaken rundere og mer kompleks, mens alkoholen løser opp fett og virker rensende i munnen. Et passende fatpreg, en stor andel krydder og rester av sherry fra eikefatet gjør at akevitt passer perfekt til tradisjonell norsk julemat, som er kraftig og fet.

■